



OMAS REZEPTEWELT

OMAS WEIHNACHTSKLASSIKER



10 leckere weihnachtliche
Rezepte aus Omas Küche

Noch mehr Rezepte unter
omasrezeptewelt.de

OMAS
WEIHNACHTSKLASSIKER

INHALT

TIPPS UND TRICKS	<u>4</u>
VANILLEKIPFERL	<u>5</u>
ZIMTSTERNE	<u>7</u>
BAUMKUCHEN	<u>9</u>
KOKOSMAKRONEN	<u>11</u>
ENGELSAUGEN	<u>13</u>

OMAS WEIHNACHTSKLASSIKER

INHALT

BUTTERGEBÄCK	<u>15</u>
CHRISTSTOLLEN	<u>17</u>
SPRITZGEBÄCK	<u>19</u>
GEBRANNT E MANDELN	<u>21</u>
HASELNUSSMAKRONEN	<u>23</u>





TIPPS UND TRICKS

Was wäre Weihnachten ohne Plätzchen? Dieser herrliche Duft nach Vanille, Zimt und Nüssen, wenn man die Wohnung betritt ist einfach himmlisch und lädt zum Träumen ein. Egal ob klassisch oder extravagant, für jeden Geschmack ist etwas dabei.

Damit die Plätzchen gelingen, sollte der Teig gut gekühlt sein. Dann lassen sich die Plätzchen gut ausstechen oder - im Falle einer Keksrolle - einfach abschneiden. Bei der Zubereitung sollten allerdings alle Zutaten Zimmertemperatur haben.

Den Teig nie komplett ausrollen, sondern lieber portionsweise, sonst wird er nach mehrmaligem Ausrollen auf Mehl irgendwann trocken.

Aufbewahrungstipps:

Wie lange können die Plätzchen aufbewahrt werden?

Das kommt tatsächlich auf die Plätzchen an. Eine Sorten halten sich mehrere Wochen und Monate, andere sollte man innerhalb von 2-3 Wochen vernaschen.

Wo aufbewahren?

Am besten in einer verschließbaren Metall- oder Plastikdose und zwischen jede Plätzchenschicht ein Stück Backpapier zur Abtrennung legen.

Wie werden die Plätzchen schön weich?

Die Plätzchen werden schnell weich, man einen Apfel mit in die Plätzchendose legt.

Vanillekipferl

ZUTATEN

Für den Teig:

- 200 g Butter
- 100 g Zucker
- 2 Eigelbe (M)
- einige Tropfen Vanillepaste
- 1 Prise Salz
- 300 g Mehl
- 50 g gemahlene Mandeln
- 50 g gemahlene Haselnüsse

Für die Vanille-Zucker-Mischung:

- 125 g Zucker
- 5 Päckchen Vanillezucker



MENGE	LEVEL	BACKZEIT	ZUBEREITUNGSZEIT
80	LEICHT	9 Min.	60 Min.

Vanillekipferl

ZUBEREITUNG

- Butter und Zucker cremig rühren. Eigelbe, Vanillepaste und die Prise Salz einrühren.
- Mehl, Mandeln und Haselnüsse mischen, zur Butter-Mischung geben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
- Den Teig eine Stunde kalt stellen.
- Den Teig in 4 gleich große Teile schneiden, 3 davon weiter kühlen. Aus einem Teigstück fingerdicke Rollen formen und circa 4-5 cm lange Stücke abschneiden. Die Teigstücke zu Halbmonden formen, dabei die Enden etwas dünner rollen. Mit den übrigen Teigen genauso verfahren.
- Tipp: Wenn der Teig zu warm ist, lässt er sich nicht mehr so gut rollen, deshalb ist es besser, den Teig in mehreren Schichten zu verarbeiten und den Rest bis zur Verarbeitung zu kühlen.
- Die Kipferl auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen (190°C Umluft) auf der mittleren Schiene etwa 9 Minuten backen, bis die dünnen Spitzen goldbraun sind.
- Etwas auskühlen lassen.
- Zucker mit Vanillezucker mischen und in eine Schüssel geben. Die noch lauwarmen Vanillekipferl in der Vanille-Zuckermischung wenden.



Zimtsterne

ZUTATEN

- 4 Eiweiß
- 250 g Puderzucker
- 250 g gemahlene Mandeln
- 1 EL Zimt
- 1 Messerspitze gemahlene Nelken



MENGE	LEVEL	BACKZEIT	ZUBEREITUNGSZEIT
50	MITTEL	15 Min.	60 Min.

Zimtsterne

ZUBEREITUNG

- Backofen auf 150°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Das Eiweiß mit dem Puderzucker etwa eine halbe Stunde cremig schlagen. 4 EL von der Masse für die Glasur wegnehmen.
- Mandeln mit Zimt und Nelken mischen. Zur Eiweißmasse geben und zu einem glatten Teig verkneten
- Etwas Zucker auf der Arbeitsfläche verteilen und den Teig darauf ausrollen..
- Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
- Mit der übrig gelassenen Eiweiß-Zucker-Glasur bestreichen.
- Im vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze, 150°C) auf der mittleren Schiene etwa 15 Minuten backen.
- Mit dem restlichen Teig genauso verfahren



Baumkuchen

ZUTATEN

- 6 Eier (M), getrennt
- 150 g Marzipan
- 200 g weiche Butter
- 100 g Puderzucker
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 100 g Mehl
- 1 Päckchen Vanillezucker
- einige Tropfen Vanillearoma
- 150 g Kuvertüre
- 1 EL Kokosfett
- 2 EL Likör

**MENGE****30****LEVEL****SCHWER****BACKZEIT****2**
Min.**ZUBEREITUNGSZEIT****120**
Min.

Baumkuchen

ZUBEREITUNG

- Die Eiweisse mit einer Prise Salz steif schlagen, dann den Zucker einrühren.
- Das Marzipan mit einer Reibe in kleine Teilchen reiben. Mit Butter, Puderzucker, Vanillezucker und Vanillearoma verrühren. Die Eigelbe einzeln hineingeben und alles verrühren, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Das Eiweiß und dann das Mehl vorsichtig unterheben.
- Eine 24er Backform (alternativ ein rechteckiger Backrahmen) mit Backpapier auslegen. Dann 2 gehäufte EL des Teiges gleichmäßig auf dem Boden verteilen.
- Auf der mittleren Schiene des Backofen bei ca. 230°C mit Grillfunktion „grillen“, bis die Oberfläche hellbraun wird (vorsichtig! das geht relativ schnell – etwa 2-4 Minuten je nach Backofen).
- Dann den Kuchen herausnehmen und wieder 2 EL Teig auf der gebackenen ersten Schicht verteilen
- Wieder 2-4 Minuten grillen, bis die Oberfläche braun wird. Mit dem Rest des Teiges so verfahren, bis er aufgebraucht ist (etwa 10-12 Schichten).
- Den Kuchen kurz in der Form auskühlen lassen. Dann aus der Form lösen und entweder mit Likör tränken oder die Aprikosenmarmelade kurz (etwa 20 Sekunden) in der Mikrowelle erhitzen und dann den Kuchen rundherum bestreichen. Auskühlen lassen.
- Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, 1 EL Kokosfett einrühren, dann den Kuchen rundherum damit bestreichen. Die Kuvertüre etwas fest werden lassen, dann den Kuchen in kleine Würfel schneiden.



Kokosmakronen

ZUTATEN

- 4 Eiweiß (M)
- 250 g Kokosflocken
- 250 g Zucker
- optional etwas Vanillearoma oder Vanillepaste

MENGE

60

LEVEL

LEICHT

BACKZEIT15
Min.**ZUBEREITUNGSZEIT**30
Min.

Kokosmakronen

ZUBEREITUNG

- Eiweiß zusammen mit dem Zucker cremig aufschlagen (mindestens 5 Minuten). Die Masse wird nicht ganz so fest wie normaler Eischnee, sondern eher cremig und glänzend.
- Kokosflocken und optional Vanillepaste unterrühren.
- Mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen bei 150°C Umluft (mittlere Schiene) etwa 15 Minuten backen, bis sie ganz leicht gebräunt sind.



Engelsaugen

ZUTATEN

- 275 g Mehl
- 100 g gemahlene Mandeln
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 200 g kalte Butter
- 2 Eigelb (Größe M)
- Gelee nach Geschmack
- Puderzucker zum Bestäuben



MENGE	LEVEL	BACKZEIT	ZUBEREITUNGSZEIT
45	LEICHT	15 Min.	60 Min.

Engelsaugen

ZUBEREITUNG

- Mandeln, Mehl, Zucker und Vanillezucker mischen.
- Butter in Stücke schneiden und zusammen mit den beiden Eigelben zu den anderen Zutaten geben. Alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig dann circa eine Stunde kalt stellen.
- Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Den Teig in mehrere Teile teilen und zu Rollen formen. Die Rollen dann in gleich große Teile schneiden und aus jedem Stück eine Kugel von circa 2,5 cm formen.
- Die Kugeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Dann mit einem Kochlöffelstiel in die Kugeln ein Loch drücken. Vorsicht, das Loch soll nicht ganz durch gehen, am besten nur bis zur Hälfte der Kugel.
- In das Loch dann Gelee füllen.
- Das Backblech in die Mitte des vorgeheizten Backofens schieben



Buttergebäck

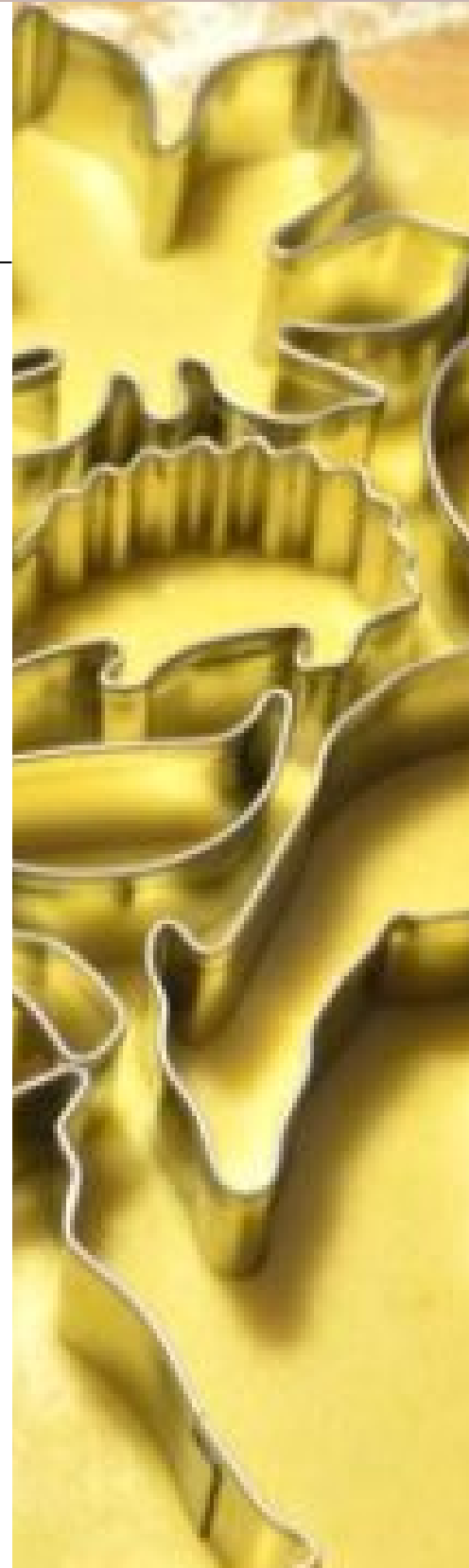
ZUTATEN

Für den Teig:

- 3 Eigelb
- 125 g Butter
- 125 g Zucker
- 250 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- abgeriebene Schale einer 1/2 Zitrone

Zum Verzieren:

- 1 Eigelb oder
- Schokolade oder
- Puderzucker und etwas Milch



MENGE
60

LEVEL
LEICHT

BACKZEIT
8
Min.

ZUBEREITUNGSZEIT
60
Min.

Buttergebäck

ZUBEREITUNG

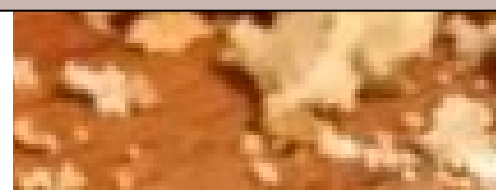
- Für den Teig 125 g Butter in kleine Stücke schneiden und zusammen mit 125 g Zucker schaumig rühren. Die 3 Eigelbe und Zitronenschale zufügen und alles verrühren, bis eine homogene Masse entstanden ist.
- Das Mehl mit dem Backpulver mischen und zu der Teigmasse geben. Alles gut miteinander verkneten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Dieser nun etwa 30 Minuten im Kühlschrank kalt stellen.
- Nach der Kühlung den Teig nochmals durchkneten und dann auf einem bemehlten Untergrund etwa 4-5 mm dick ausrollen. Mit Ausstechförmchen Figuren ausstechen. Die Teigreste nochmals zusammenkneten, ausrollen und wieder Figuren ausstechen.
- Die Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und mit Eigelb bestreichen, so werden sie nach dem Backen goldgelb. Wer die Plätzchen lieber mit Puderzucker oder Schokolade verzieren möchte, braucht das Eigelb nicht unbedingt.
- Das Backblech auf die mittlere Schiene des Backofens geben und das Gebäck im vorgeheizten Backofen (190°C, Umluft) etwa 8 Minuten backen, bis sie goldgelb sind.
- Nach dem Auskühlen mit geschmolzener Schokolade oder Zuckerguss verzieren. Den Zuckerguss könnt ihr ganz leicht mit Puderzucker und etwas Milch zubereiten. Hierfür die Milch immer nur teelöffelweise in etwas Puderzucker einrühren, bis eine geschmeidige Masse entsteht, die sich gut auf den Plätzchen verteilen lässt.



Christstollen

ZUTATEN

- 500 g Mehl
- 125 g weiche Butter
- 1 Würfel frische Hefe
- 80 g Zucker
- 150 ml Milch
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1/2 Päckchen Backpulver
- eine Prise Salz
- einige Tropfen Bittermandelaroma
- Saft einer halben Zitrone
- 25 g Orangeat und Zitronat
- 50 g Rosinen
- 50 g gehackte Mandeln und Haselnüsse
- etwas flüssige Butter zum Bestreichen
- Puderzucker zum Bestäuben

MENGE**I****LEVEL****MITTEL****BACKZEIT****45**
Min.**ZUBEREITUNGSZEIT****60**
Min.

Christstollen

ZUBEREITUNG

- Für den Hefeteig die Milch lauwarm erwärmen und die Hefe hineinbröseln. Ein TL des Zuckers hinzufügen, kurz umrühren und die Mischung etwa 10 Minuten stehen lassen, bis sie deutlich an Volumen zugenommen hat.
- Währenddessen das Mehl, Zucker, Vanillezucker und Salz vermischen. Zu den trocknen Zutaten nun die weiche Butter, Zitronensaft und das Bittermandelaroma zugeben und kurz verkneten. Zum Schluss die Hefe-Milch-Mischung hineinschütten und alles gut verkneten, bis ein geschmeidiger Hefeteig entsteht. Den Teig an einem warmen Ort etwa 2 Stunden gehen lassen.
- Die übrigen Zutaten vorbereiten. Dafür das Orangeat und Zitronat zusammen mit einer Tasse Wasser in einem kleinen Topf 15 Minuten aufkochen, das verstärkt ihr Aroma. Das Wasser abschütten.
- Die Rosinen mit kochendem Wasser überbrühen (am besten in einem Sieb) und dann trocken tupfen.
- Die gehackten Mandeln und Haselnüsse kurz in einer Pfanne anrösten, auch das dient zur Verstärkung der Aromen.
- Nachdem der Teig gegangen ist, zunächst das Backpulver und die Nüsse unterkneten. Danach dann Orangeat, Zitronat und die Rosinen einkneten.
- Den Teig zu einer etwa 3 m hohen ovalen Platte ausrollen und umschlagen. Den Teig nochmals eine halbe Stunde gehen lassen.
- Dann im vorgeheizten Backofen (175°C, Umluft) auf der mittleren Schiene, etwa 40-45 Minuten backen, bis der Stollen goldbraun ist.
- Den noch warmen Stollen mit geschmolzener Butter rundherum bestreichen und großzügig mit Puderzucker bestäuben.



Spritzgebäck

ZUTATEN

- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 3 Eigelb
- abgeriebene Schale von einer Zitrone
- 250 g Mehl
- 250 g gemahlene Haselnüsse
- 2 TL Backpulver
- 1 EL Milch
- 200 g Kuvertüre



MENGE	LEVEL	BACKZEIT	ZUBEREITUNGSZEIT
40	LEICHT	10 Min.	60 Min.

Spritzgebäck

ZUBEREITUNG

- Die Butter zusammen mit dem Zucker und Vanillezucker geschmeidig rühren. Die Eier trennen und die Eigelbe unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver und der Zitronenschale mischen und nach und nach mit verrühren. Zum Schluss den Teig mit der Milch mischen.
- Den Teig in einen Fleischwolf mit passendem Spezialvorsatz (oder eine Kekspressen) füllen und solange den Hebel drehen, bis circa 8 cm große Teigstücke vorne herauskommen. Diese werden mit einem Messer abgeschnitten und können zu Kringeln oder S geformt werden.
- Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und im vorgeheizten Backofen bei 175°C (Umluft) circa 10-15 Minuten im unteren Drittel des Ofens backen.
- Gebäck gut auskühlen lassen. Währenddessen die Kuvertüre schmelzen lassen (nehmt die Sorte, die ihr am liebsten mögt: Vollmilch, Zartbitter, Weiß...) und das Spritzgebäck entweder eintauchen oder mit einem Pinsel bestreichen und trocknen lassen.



Gebrannte Mandeln

ZUTATEN

- 200 g Mandeln
- 4 EL Wasser
- 80 g Zucker
- 1/2 TL Zimt (optional)

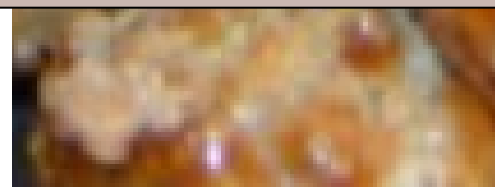


MENGE
200G

LEVEL
MITTEL

BACKZEIT
-
Min.

ZUBEREITUNGSZEIT
30
Min.



Gebrannte Mandeln

ZUBEREITUNG

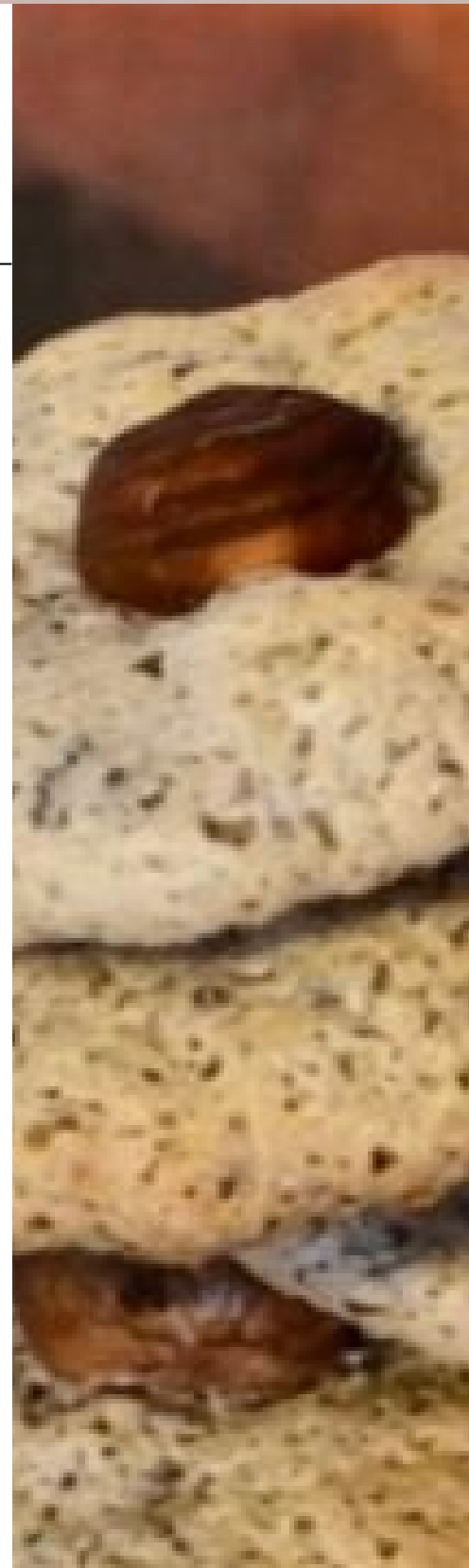
- 200 g Mandeln zusammen mit 80 g Zucker, 1/2 TL Zimt und 4 EL Wasser in eine beschichtete Pfanne geben und unter rühren bei mittlerer Hitze aufkochen lassen.
- Die Masse wird solange aufgekocht, bis das Wasser vollständig verdampft ist. Der Zucker hat sich nun um die Mandeln herumgelegt und ist nun sehr trocken und "krümelig".
- Jetzt muss der Zucker karamellisieren: Dafür werden die Mandeln ständig gerührt, bis der Zucker geschmolzen ist und zu glänzen beginnt, die Mandeln fangen dann auch an zu duften.
- Die Mandeln werden nun auf ein Stück Backpapier gelegt und bspw. mit einem Kochlöffel grob voneinander getrennt, sodass sie beim Auskühlen nicht zusammen kleben. Vorsicht, wenn ihr das mit den Fingern macht, die Mandeln sind extrem heiß. Bitte wartet, bis die Mandeln ausgekühlt sind, dann könnt ihr die einzelnen Mandeln den Fingern trennen.
- Mandeln luftdicht verpacken, zum Beispiel in einem Weckglas oder einer Blechdose.



Haselnussmakronen

ZUTATEN

- 4 Eiweiss
- 250 g Zucker
- 1 EL Zitronensaft
- 250 g gemahlene Haselnüsse
- Ganze Haselnüsse



MENGE	LEVEL	BACKZEIT	ZUBEREITUNGSZEIT
40	MITTEL	8 Min.	30 Min.

Haselnussmakronen

ZUBEREITUNG

- Backofen auf 190°C (Umluft) vorheizen.
- Eiweiss zusammen mit dem Zucker und dem Zitronensaft in eine große Schüssel geben und so lange mit dem Rührgerät rühren, bis das Eiweiss glänzend weiss und fest geworden ist (etwa 10 Minuten).
- Die gemahlenen Haselnüsse zur Eiweissmasse zufügen und vorsichtig unterheben.
- Die Makronenmasse in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen (etwa 17 mm, wichtig ist, dass die Öffnung so groß ist, dass man die Eiweissmasse gut spritzen kann).
- Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech die Makronen spritzen (etwa 4 cm Durchmesser). In die Mitte jeder Makrone eine ganze Haselnuss setzen.
- Die Makronen in den auf 190°C (Umluft) vorgeheizten Backofen schieben (mittlere Schiene) und etwa 8 Minuten backen, bis sie leicht braun werden und die Haselnüsse anfangen zu duften.



MEHR REZEPTE UNTER

OMASREZEPTEWELT.DE

